

MATVÆLADAGUR MNÍ 2006 - FJÖREGG MNÍ-

Góðir gestir.

Efni Matvæladagsins í ár er „Öflugur matvælaiðnaður í stöðugri sókn“. Miklar og vaxandi kröfur eru gerðar til matvælaiðnaðar. Gildir þá einu hvort rætt er um fjölbreytni, gæði, aðgengi, hollustu, upplýsingar eða verð. Ef marka má þann fjölda tilnefninga sem barst vegna Fjöreggsins að þessu sinni og margbreytileika þeirra er ekki ástæða til þess að örvænta um að íslenskur matvælaiðnaður rísi undir þeim kröfum sem til hans eru gerðar.

Það er okkur hjá Samtökum iðnaðarins alltaf mikil ánægja að fá að taka þátt í að velja verðugan viðtakanda Fjöreggs Matvæla- og næringarfræðafélags Íslands. Þetta er í fjórtánda sinn sem Samtökin afhenda Fjöreggið en það er veitt fyrir lofsvert framtak á matvælasviði, hvar sem það birtist. Fjöreggið hefur þannig mjög almenna skírskotun og veitir það dómnefndinni mikið svigrúm en setur hana um leið í nokkurn vanda.

Dómnefnd skipuðu að þessu sinni, auk mín, Borghildur Sigurbergsdóttir, Halldór Þórarinsson, Sigríður Eysteinsdóttir og Svandís Jónsdóttir. Margar tilnefningar bárust dómnefndinni að þessu sinni og þess vegna var úr talsvert vöndu að ráða.

Að lokum urðu nefndarmenn sammála um að fimm tilnefningar kæmu helst til greina til að keppa um Fjöreggið. Þetta eru:

Gallerý fiskur, Mjólka, Móðir náttúra, HR-konfekt og Guðrún Adólfsdóttir.

Gallerý fiskur. Hefur átt þátt í að hefja fisk til vegs og virðingar og gera hann að veislumat. Gallerý fiskur hefur gert ungu fólki og þeim sem eru reynsluminni í eldhúsinu kleift að elda fjölbreytta fiskrétti með lítilli fyrirhöfn. Auk þess rekur fyrirtækið matsölustað sem eingöngu býður upp á fiskrétti og veisluþjónustu þar sem fiskur er í aðalhlutverki.

Guðrún Adólfsdóttir. Námskeiðin „Borðum betur“ eru þörf nýjung þar sem mikilvægi hollrar fæðu er komið til skila á öfgalausán hátt. Með námskeiðum sínum og ráðgjöf hefur Guðrúnu tekist að vekja áhuga fólks á mat sem er í senn bragðgóður og hollur.

HR –Konfekt. Með þessari framleiðslu hefur tekist að byggja upp sérstöðu í konfektgerð á Íslandi með því að leggja áherslu á gæði og gott útlit fremur en magn. Hafliði hefur átt sinn þátt í að skapa dýra hágæðavöru á erfiðum markaði.

Mjólka. Innkoma Mjólku á markaðinn hefur leitt til aukinnar samkeppni og er hvetjandi fyrir aðra í greininni. Frumkvöðlastarf Mjólku hefur gefið neytendum val um fleiri tegundir af fetaosti með mismunandi fituinnihaldi og fituminni sýrðan rjóma.

Móðir Náttúra. Framleiðir bragðgóða grænmetisrétti, sérhannaða fyrir börn, sem eru tilbúnir til hitunar. Frábært innlegg í matseðlagerð skólaeldhúsa til að auka grænmetisneyslu og auka fjölbreytni.

Þetta er fjölbreyttur hópur en eins og alltaf er þegar margir eru kallaðir eru fáir útvaldir. Eftir talsverðar vangaveltur og fjörug skoðanaskipti komumst við þó að sameiginlegri niðurstöðu.

Fjöreggið 2006 hlýtur Guðrún Adólfsdóttir.

Guðrún er B.S. matvælafræðingur frá Háskóla Íslands. Hún hóf störf hjá Rannsóknarþjónustunni Sýni árið 2000 og hefur starfað þar síðan við ráðgjöf og fræðslu.

Það leynir sér ekki að Guðrún hefur mjög mikinn áhuga á mat og matarmenningu hverskonar. Hún heldur námskeið, bæði fyrir starfsfólk mótuneyta og starfsmenn fyrirtækja og stofnana. Námskeiðin kallar hún Borðum betur og eru haldin fyrir fyrirtæki og stofnanir. Á námskeiðunum leggur hún áherslu á breytt hugarfar, nýjar venjur og spennandi eldamennsku. Henni tekst vel að vekja áhuga fólks á fjölbreyttum, bragðgóðum og hollum mat á öfgalausán hátt.

Aðferðafræði Guðrúnar er til þess fallin að skila okkur árangri, vekja okkur til umhugsunar um það sem við borðum, gæta hófs og fjölbreyttni og stuðla þannig að bættri lýðheilsu.

Um leið og ég óska Guðrúnu til hamingjum bið ég hana að koma hingað upp ásamt Einari Guðfinnsyni, sjávarútvegsráðherra, sem mun afhenda henni Fjöregg Matvæla- og næringarfræðafélags Íslands fyrir árið 2006.

Þökk fyrir